

De bijzondere wereld van jam



Hartelijk dank voor het bezoeken van onze stand. U heeft vast onze jams gezien, misschien eentje geproefd en zelfs een pot of meer gekocht. Wist u dat er nogal wat komt kijken bij jams?

Beschermd

In het Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenproducten 2017 staan een aantal voorwaarden. Dit Warenwetbesluit is gebaseerd op Europese regels die ook in bijvoorbeeld Frankrijk en Duitsland gelden. Namen als jam, confituur, marmelade en gelei zijn beschermd.

Gegeleerde vruchten mogen niet zomaar jam worden genoemd; dat mag (kort gezegd) wanneer minimaal 35% van de 100 gram bestaat uit pulp of moes van vruchten. Bij extra jam ligt het percentage op (kort gezegd) minimaal 45%. Bepaalde combinaties van vruchten mogen geen extra jam heten. Nog een weetje: confituur is een ander woord voor jam.

Waarom zit er suiker in jam?

Dat moet volgens het Warenwetbesluit. Welke suikers zijn toegestaan is ook geregeld. Strenge voorwaarden dus. De Europese rechter heeft gezegd dat suikers 3% mogen afwijken. Minder fruit is verboden. Met ingang van 2017 mag er iets minder suiker in jam: 55% (was 60%) per 100 gram. Suiker is niet alleen van invloed op smaak maar ook op geleren. Pectine zonder suiker geleert niet. Wij doen net genoeg suiker in onze jams zodat we wel jam maken en de vruchten goed geleren.

Wij horen vaak de opmerking dat jam ongezond is. Tegenwoordig is het 'in' om suiker te vervangen. Gezonder toch?! ... In jam zit suiker. Dat is een natuurproduct. Is dat vervangen door een ander natuurproduct als tachatesse, stevia en sorbitol verstandig? Er kleven een paar nadelen aan. Vervangers zijn bijna altijd erg duur. Om de prijs te drukken worden stoffen toegevoegd, vaak chemische en dus verkeerde stoffen. Daarmee komt het volgende nadeel in beeld: lichamelijke bijwerkingen. Bijvoorbeeld op uw darmen. Vervangers zijn chemisch bereid, geen natuurproduct, en daar kan ons lichaam niet tegen omdat die niet-natuurlijke stoffen niet kan verwerken. Kortom, vaak wordt u belazerd. Vervangers zijn niet wat ze lijken. Bovendien schieten ze te kort.

Suiker regelt de houdbaarheid. De meeste vervangers doen dat niet dus moet een extra, vaak chemisch, middel worden toegevoegd. U wilt

immers die suikervrije- of minder suikerjam. Alsof deze nadelen nog niet genoeg zijn: het Warenwetbesluit staat maar een beperkt aantal suikers toe. Gebruikt de jammaker iets anders – al dan niet in combinatie met toegestane suikers – dan mag het smeersel geen jam heten. Waar het eigenlijk bij jam ook om hoort te gaan is smaak. Jam die gemaakt is met suiker heeft een goede, lekkere smaak. U proeft echt het verschil als honing (suiker) of bruine suiker is gebruikt. Er is geen vervanger die anders smaakt. Met elke vervanger is geknutseld om iets aan de smaak te doen.

Jam van ús Doheem

Wij gebruiken geen verborgen suikers/zoetstoffen: alleen 'gewone' kristalsuiker. Een natuurproduct en voor de meeste mensen geen probleem.

Al onze jams bevat het maximum aan vruchten: 50% op 100 gram. Dat lukt omdat we hoogst zelden water toevoegen.

Onze jams zijn vertrouwd. Veruit het meeste fruit verbouwen we zelf. Kopen we vruchten in dan hanteren wij strenge voorwaarden. Behalve pectine voegen we geen E-nummers toe. De samenstelling van onze pectine (E440): 70% appelpectine, 15% glucose en 15% citroenzuur (E330).

ús Doheem mag veel van haar jams extra jam noemen 😊 Daar zijn wij trots op. ús Doheem staat garant voor goede en lekkere jam. Kwaliteitsjam zonder fratsen.

Andere activiteiten van ús Doheem

In de winterperiode, op de derde vrijdag van de maand, kunt u terecht bij Huiskamerrestaurant ús Doheem. Wij serveren een 3-gangenmenu. De prijs is € 23,50 en is inclusief koffie, thee, water en twee drankjes.

Huiskamerrestaurant ús Doheem telt minimaal twee en in totaal acht stoelen. Graag vooraf reserveren. Meer informatie over onze activiteiten leest u op onze [website](#) en op onze Facebookpagina's.

2021-jam-04

ús Doheem

eten & meer van eigen erf
www.usdoheem.nl

info@usdoheem.nl • Geawei 10 •
Nij Beets

huiskamerrestaurant
ús Doheem 

www.usdoheem.nl
elke 3^e vrijdag van de maand